

COLLECTION À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LOCAUX

N°3

CUISINER LOCAL *à la maison*



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr





100%
local
avec
AGRILOCAL

Directeur de publication : Les Co-Présidents de l'association Agrilocal.fr

Rédaction : Nicolas Portas

Crédits photos : [®]REY 000, [®]REY 003, CRAN (Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie), Franck Bêtermin, Conseil départemental du Finistère, Shannon Auatah/Conseil départemental de la Haute-Garonne, Conseil départemental de la Saône-et-Loire, JP Cordier Conseil départemental de l'Allier, Conseil départemental du Vaucluse, service communication CHU de Limoges, JB Steunou / C Desmaison, Alex Hof, Shutterstock.

Impression : Imprimerie Drouin - Tirage 6 200 exemplaires - Diffusion gratuite

Conception réalisation : Turbulences

*M*anger bien, manger mieux, manger local ! : tel est le mot d'ordre de l'association AGRILocal, à travers laquelle 37 Départements mettent en relation les acheteurs publics en restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) et les fournisseurs (agriculteurs et artisans) de leur territoire, pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité.

En faisant le choix AGRILocal, les collectivités s'engagent en faveur de l'accès à une alimentation durable pour toutes et tous !

Elles contribuent aussi, à travers la mise en œuvre de ces circuits alimentaires de proximité, au maintien de dynamisme, de lien social et de solidarité locale sur leurs territoires.

Cette connexion directe entre producteurs et acheteurs de la restauration collective, que la plateforme AGRILocal permet de créer, chaque convive peut la valoriser ! Ce souci d'un repas équilibré et de qualité, cette envie de mettre à l'honneur les agriculteurs et les artisans de son territoire, nous pouvons toutes et tous nous en emparer.

Et c'est avec cette volonté de promouvoir, toujours plus, la richesse de notre patrimoine culinaire local, que nous vous proposons cette nouvelle édition du livre de recettes « Cuisiner local à la maison ».

A travers ce nouveau numéro, les chefs de cuisine de la restauration collective vous proposent, cette fois encore, des recettes « made in AGRILocal » qui sauront ravir vos papilles tout en magnifiant nos produits de proximité.

Nous vous souhaitons une expérience toute en plaisir et gourmandise !

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Jean-Yves GOUTTEBEL

André GILLES

CUISINER LOCAL
à la maison

Sommaire

01 - AIN	<ul style="list-style-type: none">• La Bl'Ainquette• Tarte Bressane	p07 p09
03 - ALLIER	<ul style="list-style-type: none">• La soupe aux choux• Fondant au chocolat	p11 p13
11 - AUDE	<ul style="list-style-type: none">• Tartine printanière tout bio tout Aude• Blanquette de veau limouxine	p15 p17
12 - AVEYRON	<ul style="list-style-type: none">• Cassolette de fraises Sannié crème citron et sa fouace perdue• Flaune	p19 p21
13 - BOUCHES-DU-RHÔNE	<ul style="list-style-type: none">• Fleurs de Courgettes Farcies à la Brandade de morue• Pistou Roquette-Basilic et Coulis de Tomates Provençal	p23
15 - CANTAL	<ul style="list-style-type: none">• Blanquette de veau et sa purée de pommes de terres Bio• Gratin de courgettes aux pommes de terre	p25 p27
18 - CHER	<ul style="list-style-type: none">• Lasagne du potager au crottin de chèvre• Pâté en croûte «Renaissance»	p29 p31
21 - CÔTE D'OR	<ul style="list-style-type: none">• Saucisse de Montbéliard et des pommes de terre cancoillotte• Œufs Bio de Bourgogne Pochés aux Cèpes	p33 p35
22 - CÔTES D'ARMOR	<ul style="list-style-type: none">• Joue de bœuf façon bourguignonne avec pommes de terre vapeur	p37
24 - DORDOGNE	<ul style="list-style-type: none">• Chico Périgourdin	p39
25 - DOUBS	<ul style="list-style-type: none">• Toutché ou Gâteau de Fête• Hamburger Mortuacien	p41 p43
26 - DRÔME	<ul style="list-style-type: none">• Flan et pointes d'asperge sauce verte• Blanquette de tofu	p45 p47
27 - EURE	<ul style="list-style-type: none">• Gaufre de pomme de terre, pommes et poires caramélisées sur confiture de pomme de terre du plateau du Neubourg	p49
28 - EURE-ET-LOIR	<ul style="list-style-type: none">• Salade d'épeautre tomme et bacon• Rougail de saucisses fumées	p51 p53
29 - FINISTÈRE	<ul style="list-style-type: none">• Filet mignon au chorizo en croûte de pavot• Gratin de panais	p55 p57
31 - HAUTE-GARONNE	<ul style="list-style-type: none">• Tatin d'Hiver• Poularde aux pommes, écrasé de pommes de terre sous son crumble de pain d'épices	p59 p61
34 - HÉRAULT	<ul style="list-style-type: none">• Fondants aux marrons d'Olargues• Soupe glacée aux cerises et au thym frais	p63 p65
39 - JURA	<ul style="list-style-type: none">• Pâté de campagne maison• Poulet de Bresse aux morilles	p67 p69
40 - LES LANDES	<ul style="list-style-type: none">• Parmentier de canard au jus d'estragon• Filet de lingue bleue à la sauce crémeuse au chorizo et son risotto aux champignons	p71 p73
58 - NIÈVRE	<ul style="list-style-type: none">• Croustade Nivernaise Bio• Sauté de bœuf à la graine de moutarde et au cassis	p75 p77
63 - PUY-DE-DÔME	<ul style="list-style-type: none">• Poires pochées au vin rouge d'Auvergne et leurs profiteroles au Bleu• Brunchetta Auvergnate	p79 p81
70 - HAUTE-SAÔNE	<ul style="list-style-type: none">• Cappuccino de lentilles et sa crème au lard• Clafoutis	p83 p85
71 - SAÔNE-ET-LOIRE	<ul style="list-style-type: none">• Sauté de bœuf au pain d'épices• Feuilleté chèvre miel	p87 p89
76 - SEINE-MARITIME	<ul style="list-style-type: none">• Tatin normande	p91
84 - VAUCLUSE	<ul style="list-style-type: none">• Filet mignon de porc du Ventoux à la crème d'ail de Piolenc	p93
86 - VIENNE	<ul style="list-style-type: none">• Grimolle aux pommes et à l'angélique• Stufatu (<i>estouffade corse</i>)	p95 p97
87 - HAUTE-VIENNE	<ul style="list-style-type: none">• Poitrine de veau à la Limousine• Émincé de porc limousin aux pâtes fraîches	p99 p101
88 - LES VOSGES	<ul style="list-style-type: none">• Lasagne de canard aux brimbelles	p103



La Bl'Ainquette



Chef cuisinier
LIoux Francine
Collège Anne Frank
MIRIBEL



Préparation
45 min



Cuisson
25 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 750 g de filet de truite
- 750 g de filet de carpe
- 150 g de filet de truite fumée
- 150 g de carpe fumée
- 750 g de champignons de Paris émincés
- 90 g de beurre
- 180 g de petits oignons grelots au vinaigre égouttés
- 45 cl de fumet de poisson
- 80 cl de crème liquide (fleurette)
- 30 g de sucre semoule
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de cerfeuil
- sel et poivre du moulin

- Réduire le fumet de poisson d'un tiers dans une casserole.
- Chauffer la crème à petit feu, y pocher la truite fumée et la carpe fumée 4 minutes et mixer le tout. Ajouter cette préparation au fumet, rectifier l'assaisonnement et laisser réduire 10 minutes sur feu moyen pour la faire légèrement épaissir.
- Ajouter 60 g de beurre, mixer à nouveau la sauce et la garder au chaud sans bouillir.
- Faire chauffer le reste du beurre dans une poêle, mettre les oignons et les laisser rissoler 3 minutes sur feu vif. Ajouter les champignons et le sucre, rectifier l'assaisonnement et les faire sauter 3 minutes sur feu vif en remuant.
- Couper les filets de truite et de carpe en assez gros morceaux, les saisir 30 secondes sur une seule face dans une poêle avec l'huile d'olive sur feu vif.
- Mettre le mélange champignons oignons et les morceaux de poissons dans la sauce, laisser mijoter le tout 5 minutes sans faire bouillir. Parsemer de brins de cerfeuil et servir aussitôt.
- Mon conseil : déguster La Bl'Ainquette avec un Muff'Ain. Bon Appétit.



Tarte Bressane



Chef cuisinier
PUENTE Lucas
Collège de l'Huppe
MONTREVEL EN BRESSE



Préparation
20 min



Cuisson
20 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 125 g de farine
- 2,5 g de sel
- 12,5 g de sucre
- 6 g de levure fraîche
- 90 g d'œufs
- 75 g de beurre

- Dans la cuve d'un batteur, mélanger la farine, le sel et le sucre.
- Diluer la levure de boulanger avec du lait ou de l'eau tiède.
- Ajouter ce mélange avec la farine, le sel et le sucre.
- Ajouter les œufs entiers ou battus et mélanger le tout.
- Finir avec des cubes de beurre un par un.
- Débarrasser la pâte et laisser reposer au frigo 2 heures au minimum.
- Étaler la pâte en forme ronde et la napper avec la crème fraîche et du sucre. Bon appétit.

@grilocal03#fr



La soupe aux choux



Chef cuisinier
ROUX Loïc
Collège François Villon
YZEURE



Préparation
20 min



Cuisson
**environ
60 min**



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 chou vert Bacalan Hatif
- 1 oignon, 2 navets ronds
- 4 carottes, 1 poireau,
- 2 pommes de terre
- 1 verre de St-Pourçain blanc domaine Gardien
- 50 g de lardons
- 4 saucisses fumées de dinde de Jaligny
- Thym, laurier, persil

- Faire blanchir 10 min le chou dans de l'eau bouillante.
- Faire dorer dans une cocotte les lardons et l'oignon dans du beurre.
Ajouter un verre de vin blanc et le thym écrasé.
- Ajouter les légumes préalablement lavés et coupés + les saucisses coupées en grosses rondelles.
- Laisser suer jusqu'à évaporation du vin blanc.
Mouiller avec 2 litres d'eau.
- Ajouter le laurier + persil et saler, poivrer au moulin.
Laisser cuire 1 h environ.
- Pendant que vous surveillez la cuisson du coin de l'œil, vous pouvez boire la bouteille de St Pourçain entamée !!!
- Note du chef :
si vous avez un morceau de jarret, vous pouvez l'ajouter à la préparation.

@grilocal03#fr



Fondant au chocolat



Chef cuisinier
PUY Clément
Commune de
St Rémy en Rollat
SAINT REMY EN ROLLAT



Préparation
15 min



Cuisson
26 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 4 oeufs
- 150 g de crème pâtissière
- 1 cuillère à soupe de farine

- Dans une casserole, faire fondre le sucre dans un peu d'eau jusqu'à dissolution.
- Ajouter le beurre et laisser fondre doucement.
- Hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger.
- Dans un cul de poule, battre les œufs avec la crème pâtissière et la farine.
- Mélanger le tout, verser dans un moule chemisé de papier sulfurisé (vous pouvez décorer avec des amandes effilées).
- Cuire 25 min à 160 degrés.

AGRILOCAL 

Tartine printanière tout bio tout Aude



Chef cuisinier
ROMMELAERE Pierre Yves
Collège Joseph Anglade
LEZIGNAN CORBIÈRES



Préparation
25 min



Cuisson
40 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- Pain aux graines (Azillanet) bio 1pc
- Pois chiche (Narbonne) bio 200 g
- Citron bio 1 pc
- Huile d'olive (Lagrasse) bio
- Légumes de saison : Asperge, pois gourmand, radis, petit pois, artichaut, oignon frais, persil, épinard, oignon rouge, ail des ours, carottes (Lézignan Corbières) bios
- Sel, poivre

- Tremper les pois chiche de Marc (Narbonne) 24h, puis cuire à l'eau non salée.
- Égoutter et mixer les pois chiche avec 5 brins de persil, la peau et le jus d'un demi citron, un morceau d'oignon nouveau, de l'huile d'olive, sel et poivre pour obtenir une crème à tartiner.
- Trancher, griller le pain aux graines de Stéphane (Azillanet), et badigeonner d'huile d'olive de Luc Pasquier (Lagrasse).
- Préparer les légumes bio de Benoit Varenne (MP2 Environnement Lézignan Corbières). Cuire les asperges, petit pois. Tailler les radis, artichaut, oignon frais, carottes. Laver les épinards, le persil, l'ail des ours.
- Réaliser des quenelles de cette crème de pois chiche et déposer sur le pain grillé.
- Dresser joliment tous les légumes sur la tartine de pain.
- Servir accompagner d'une salade nature et d'un verre de vin rouge bio Dom et Terre (Saint Pierre Des Champs).

AGRILOCAL 

Blanquette de veau limouxine



Chef cuisinier
ALBERTUS Geoffrey
Collège Joseph Delteil
LIMOUX



Préparation
15 min



Cuisson
120 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de blanquette de veau
- 1,5 l de bouillon de poule
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 10 champignons de Paris
- 2 citrons
- 2 jaunes d'œufs
- 2 verres de blanquette de Limoux
- Sel de Gruissan, poivre, persil plat

- Faire revenir la viande dans de la graisse d'oie jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.
- Saupoudrer de 2 cuillères de farine.
- Ajouter 2 à 3 verres de blanquette de LIMOUX dans le bouillon de poulet et ajouter de l'eau pour couvrir.
- Couper les carottes en rondelles et émincer les oignons, les champignons et l'ail.
- Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h en remuant. Si nécessaire, ajouter de l'eau de temps en temps.
- Dans un bol, bien mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf et le jus de citron et ajouter ce mélange au dernier moment. Bien remuer et ajouter le persil finement haché.
- Servir de suite.



Cassolette de fraises Sannié*

crème citron et sa fouace perdue



Chef cuisinier
ROQUES Stéphane
et son équipe
Collège Denys Puech
SAINT GENIEZ D'OLT ET
D'AUBRAC



Préparation
40 min



Cuisson
20 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Fraises au sucre :

- 600 g de fraises Sannié (variété locale),
- 100 g de sucre glace

Sauce citron :

- 250 g de jus de citron,
- 250 ml de crème fraîche liquide,
- 5 jaunes d'œufs,
- 125 g de sucre en poudre

Fouace :

- 250 g de farine,
- 100 g de beurre,
- 2 œufs entiers plus 1 pour la dorure,
- 70 g de sucre en poudre et 20 g pour la finition,
- 10 cl de lait,
- 10 g de levure fraîche,
- 1 pincée de sel, eau de fleur d'oranger

Marinade :

- Lait 200 ml,
- Sucre 40 g,
- Œuf 2 pièces,
- Sucre vanillé 20 g,
- Beurre 20 g

- La veille, préparer la fouace en mélangeant un à un les ingrédients au batteur, à l'aide du crochet : commencer par la farine, le sucre, le sel, ajouter les œufs, puis le beurre pommade, continuer par la levure délayée dans le lait tiède et enfin parfumer avec la fleur d'oranger.
- Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi. Faire lever 8-10 heures (couvrir avec un torchon humide).
- Le temps de levée fini, faire retomber la pâte, mouler la fouace sur une plaque, faire lever 1 heure à 40° C. Dorer avec le jaune d'œuf délayé avec quelques gouttes d'eau, réserver le blanc au frais. Entailler la pâte à l'aide d'un ciseau. Enfourner au four préchauffé à 180°C pour environ 18 minutes (la lame du couteau doit ressortir sèche).
- A l'aide d'un petit fouet, casser le blanc d'œuf restant. Sortir la fouace du four et la badigeonner avec le blanc d'œuf, saupoudrer de sucre et remettre 2 min au four. Rincer les fraises. Les équeuter et les couper en deux dans un saladier. Ajouter le sucre glace, mélanger et réserver au frais.
- Sauce citron : Mettre à chauffer jusqu'à ébullition la crème et le jus de citron. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le mélange bouillant à l'appareil, mélanger. Remettre l'appareil dans la casserole et cuire à la nappe en remuant avec une cuillère (cuisson identique à la crème Anglaise). Refroidir la sauce citron et réserver au frais.
- Dorer les tranches de fouace (cette étape se fera au plus près du moment du service). Préparer les ingrédients de la marinade : mélanger le lait avec le sucre vanillé. Batre les œufs avec le sucre. Couper les tranches de fouace (env. 1,5 cm d'épaisseur).
- Commencer par les tremper dans le lait puis dans l'œuf battu. Faire dorer les tranches dans une poêle légèrement huilée et beurrée. Réserver au chaud sur du papier absorbant.

* La fraise « Sannié » (variété locale) a fait les beaux jours du village de Saint Geniez d'Olt, il y a plus de 50 ans.

Flaune



Chef cuisinier
GARI Romain
Collège Jean Jaurès
SAINT AFFRIQUE



Préparation
20 min



Cuisson
50 à 60 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 200 g de farine,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 1 œuf ou 2,
- Une pincée de sel, vanille en gousse

Garniture :

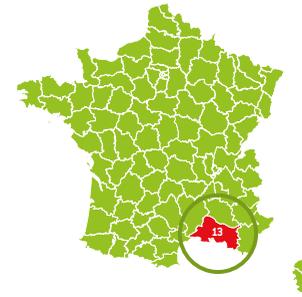
- 400 g de recuite,
- 100 g de sucre glace,
- 60 g de crème fraîche liquide,
- 3 œufs, fleur d'orange, zeste citron et orange

- Pâte sablée : mélanger rapidement tous les ingrédients, moins elle est travaillée, plus elle s'étale facilement.
- Ouvrir la gousse de vanille et faire tomber les graines avec la pointe du couteau, mélanger à la pâte.
- Beurrer et fariner un moule à manquer, laisser poser la pâte 10 min au réfrigérateur.
- Dans un cul de poule, mélanger la recuite, œufs, crème, sucre glace, fleur d'orange + zestes.
- Foncer la pâte au fond du moule, bien remonter les bords et verser la garniture.
- Enfourner à 170°C, 50 minutes à 1 heure.
- Servir très frais.





AgriLocal13.fr



Fleurs de Courgettes Farcies

à la Brandade de morue Pistou Roquette-Basilic et Coulis de Tomates Provençal



Chef cuisinier
BIAGGI Benoît
Collège Frédéric Mistral
ARLES



Préparation
30 min



Cuisson
20 min
à **120°C**
(four traditionnel)



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- Fleurs de courgettes : 12 pièces
- Brandade de morue : 120 g
- Piment d'Espelette : une pincée

Pour le pistou :

- Roquette : 25 g
- Basilic : 25 g
- Ail frais : 5 g
- Pignons de pin : 10 g
- Parmesan : 10 g
- Huile d'olive fruitée : 5 cl
- Fleur de sel : pm, Poivre noir concassé : pm

Pour le coulis :

- Tomates mûres : 200 g
- Ail frais : 10 g
- Thym frais : pm, Laurier : pm
- Basilic frais : 20 g
- Huile d'olive : 10 cl
- Fleur de sel : pm, Poivre : pm
- Sucre : facultatif

- Rincer les fleurs de courgettes, enlever le pistil, mélanger la brandade avec une pincée de piment d'Espelette, farcir les fleurs à l'aide d'une poche. Les disposer dans un plat légèrement graissé à l'huile d'olive, enfourner, après cuisson, refroidir, réserver au frais.
- Pour le coulis, monder les tomates, les couper en dés, écraser l'ail, hacher grossièrement le basilic, ajouter le thym, le laurier, assaisonner et faites mijoter 20 minutes. Retirer le laurier, mixer la préparation, passer au chinois, refroidir et réserver au frais.
- Pour le pistou, mixer tous les ingrédients, réserver au frais.
- Dresser les fleurs, ajouter le coulis et le pistou.
- Les fleurs de courgettes, un plaisir pour les yeux ! La brandade, un produit incontournable dans notre beau Pays d'Arles, les élèves adorent ! Accompagnées d'un coulis de tomates frais, une touche de pistou, elles peuvent être servies avec une petite salade et quelques toasts grillés !

SINER LOCAL
à la maison



agrilocal15.fr



Blanquette de veau

et sa purée de pommes de terres Bio



Chefs cuisiniers
BERTRAND Pierrette
& BRESSON Chloë
 Cantine scolaire - École de
 Neuvéglise sur Truyère
 NEUVEGLISE SUR TRUYERE



Préparation
60 min



Cuisson
90 min



6
 Personnes

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de viande de veau dans l'épaule
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl d'eau
- Échalotes
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 boîte de champignons émincés
- Maïzena
- Sel, poivre, thym, laurier
- 3 kg de pommes de terre Bio
- 100 cl de crème fraîche liquide

- Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de viande. Ajouter sel, poivre et échalotes et faire dorer.
- Épaissir avec la maïzena. Ajouter le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon de bœuf, du thym et du laurier.
- Faire cuire 1h30 puis mettre les champignons.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau environ 20 min.
- Passer les pommes de terre dans un moulin à légumes.
- Ajouter la crème fraîche liquide et mélanger. Assaisonner selon votre goût.
- Dresser les assiettes avec la blanquette et la purée.



Gratin de courgettes aux pommes de terre



**Chef cuisinier
BELAUBRE Didier**
Collège Jeanne de la
Treilhe
AURILLAC



Préparation
30 min



Cuisson
45 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de courgettes
- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 noisette de beurre
- 25 cl de lait
- 15 cl de crème
- 3 œufs
- 50 g de gruyère râpé
- Muscade, sel, poivre

- Faire préchauffer le four à 180°C.
Éplucher l'oignon, l'émincer et le faire revenir dans le plat à gratin avec la noisette de beurre.
- Éplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles.
Couper les courgettes en fines rondelles.
- Dans le plat à gratin, intercaler une couche de courgette avec une couche de pomme de terre.
- Dans une terrine, mélanger les œufs et la crème avec le lait.
Ajouter une pincée de muscade.
Assaisonner la préparation avec le sel et le poivre.
- Verser la préparation sur le gratin.
- Parsemer de gruyère râpé.
- Enfourner le plat au four environ 45 min.



Lasagne du potager au crottin de chèvre



Chef cuisinier
DALEKI Sébastien
Collège Jules Verne
BOURGES



Préparation
60 min



Cuisson
30 min



5
Personnes

INGRÉDIENTS

- Pâte à lasagnes : 500 g
- Aubergine : 400 g
- Courgette jaune : 200 g
Courgette verte : 200 g
- Poivron rouge : 100 g
- Tomate : 700 g
- Oignon : 110 g
- Ail : 1 gousse
- Crème liquide : 300 g
- Crottin de chèvre : 2
- Lait : 500 g
- Farine : 40 g
- Beurre : 40 g
- Huile d'olive : 30 g,
- Sel, poivre, herbes de Provence, curry et noix de muscade.

- Faire une compotée de tomate avec l'ail et les herbes de Provence.
- Faire cuire les aubergines, les courgettes et le poivron puis incorporer la crème et le curry.
- Faire la béchamel (beurre, farine, lait, sel, poivre, noix de muscade).
- Râper le crottin de chèvre.
- Faire le montage : béchamel, pâtes à lasagnes, une couche de préparation de légumes, pâtes à lasagnes, compotée de tomates, pâtes à lasagnes, le reste des légumes, pâtes à lasagnes, une couche de béchamel et terminer par le râpé de crottin de chèvre.
- Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes.



Pâté en croûte « Renaissance »



**Chef cuisinier
CARRE Manon
et son équipe**
Foyer des Jeunes
travailleurs
SAINT AMAND MONTROND



Préparation
60 min



Cuisson
45 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Pour la poule au pot :

- 1 poule
- 1 carotte
- 1/2 poireau
- 1 clou de girofle, quelques baies de Genièvre
- coriandre
- feuille de laurier, branche de thym
- 7,5 cl de vin blanc

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 80 g de beurre fondu
- 2 c.à soupe d'huile d'olive
- 7,5 cl d'eau froide
- 1 œuf
- une petite pincée de sel

Pour la finition :

- 250 ml de gelée

- Mettre en cuisson la poule dans le bouillon avec la garniture aromatique.
- Pour la pâte : dans un cul de poule, mettre tous les ingrédients et mélanger pendant 5 minutes.
- Préchauffer le four à 180° C. Décortiquer la poule avec la garniture et la réserver. Étaler la pâte dans un moule à cake. Mettre la poule et refermer avec la pâte en créant quelques cheminées sur le dessus. Puis enfourner pendant 45 min.
- A la fin de la cuisson, sortez la préparation du four. Préparer la gelée. Découper minutieusement le dessus du pâté pour y insérer la gelée encore chaude.
- Laisser refroidir et mettre au frais pendant 24 heures.
- Plat à déguster avec un risotto froid ou une salade verte.





Saucisse de Montbéliard

et des pommes de terre cancoillotte



Chef cuisinier
TURBAN Romain
Collège Paul Fort
IS SUR TILLE



Préparation
40 min



Cuisson
10 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 6 saucisses de Montbéliard en 90 g
- Pommes de terre 800 g
- Jus de volaille 100 g
- Crème 100 g
- Cancoillotte 100 g
- Farine 40 g
- Vin blanc 50 g
- Échalotes 20 g
- Beurre 20 g

- Faire suer les échalotes puis déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème et la cancoillotte puis réduire de 1/4.
- Lier la sauce avec la farine.
- Cuire les pommes de terre afin de réaliser une purée ferme.
- Cuire les saucisses pendant 15 min dans l'eau chaude.
- Assaisonner la purée et la sauce.
- Dresser.



Œufs Bio de Bourgogne

Pochés aux Cèpes



Chef cuisinier
MONTARON Jean-Pierre
Résidence Les Perce Neige
SOMBERNON



Préparation
30 min



Cuisson
25 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 Œufs Bio
- 1/2 dl de Vin Blanc
- 50 g d'échalotes
- 250 g de Cèpes
- 40 cl de crème fleurette
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Sel
- Poivre
- 8 tranches de Pain aux céréales

- Cuire un suprême de poulet doucement, découper en cubes et réserver.
- Faire sauter dans du beurre les cèpes en les caramélisant, saler, poivrer, ajouter une pointe d'ail et l'échalote ciselée. Déglacer au vin blanc, réduire presque à sec et prélever une partie des cèpes (pour le décor). Ajouter la crème, cuire 3 minutes puis mixer le tout.
- Monter la sauce avec 15 grammes de beurre et ajouter les dés de poulet.
- Griller 8 tranches de pain aux céréales.
- Faire bouillir 1 litre d'eau avec un peu de vinaigre, casser les œufs dedans, cuire 1 minute 30 et les égoutter sur du papier absorbant.
- Dresser l'œuf au centre de l'assiette, ajouter quelques dés de poulet, napper de sauce et décorer le dessus avec les cèpes prélevés à l'étape 2. Servir avec le pain aux céréales.



Joue de bœuf façon bourguignonne avec pommes de terre vapeur



Chef cuisinier
DESCHAMPS Franck
et son équipe
Collège départemental
Jean Monnet
BROONS



Préparation
20-25
min



Cuisson
90 à
120 min
à feu très
doux (longue
cuisson)



5
Personnes

INGRÉDIENTS

- Joue de bœuf 600 g
- Oignons frais 50 g
- Ail : 2 gousses
- Vin rouge 10 cl
- Fond brun de veau lié 50 cl
- Concassé de tomates 30 g
- Crème UHT 5 cl
- Maïzena (liaison)
- Pommes de terre vapeur 1,250 kg
- Beurre 40 g

- Faire revenir votre viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. La retirer et la réserver.
- Déglacer au vin rouge et réserver.
- Faire revenir les oignons et ajouter l'ail, puis le concassé de tomates et le fond brun de veau.
- Y ajouter le déglçage et la viande et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 30 - 2 h 00.
- Après 1 h 30 de cuisson, retirer la viande. Lier la sauce avec de la maïzena et crémer puis remettre la viande.
- Servir avec des pommes de terre vapeur.

agrilocal²⁴
 les producteurs locaux en ligne



Chico Périgourdin



Chef cuisinier
MARMOUSEZ Florence
et son équipe
 École primaire de Sigoulès
 SIGOULES



Préparation
15 min



Cuisson
180 min



5
 Personnes

INGRÉDIENTS

- Oignon : 400 g
- Ail : 25 g
- Tomates fraîches : 500 g
- Tomates concassées : 50 g
- Huile : 5 cl
- Semoule : 550 g
- Pois chiche : 200 g
- Poitrine fraîche : 150 g
- Saucisse sèche de canard : 150 g
- Sel : 7 g
- Eau

- Pré-tremper 48 h avant les pois chiche.
- Éplucher ail et oignons. Émincer les oignons et écraser l'ail. Couper les tomates en gros quartiers.
- Suer les oignons à l'huile puis ajouter les pois chiche, mouiller à 3 fois le volume, ajouter la tomate fraîche et le concentré de tomates. Laisser cuire 3 heures.
- Couper la poitrine en dés et la saucisse en tranche. Ajouter la viande 30 minutes avant la fin de la cuisson des pois chiche.
- Faire chauffer de l'eau [1 volume d'eau pour 1 volume de semoule].
- Verser l'huile sur la semoule. Couvrir la semoule de l'eau bouillante. Laisser gonfler à couvert. Égrener la semoule.
- Servir.





Toutché ou Gâteau de Fête



Chefs cuisiniers
LEPIGEON Ludovic
et GUINDER Cyrille
Collège Jouffroy d'Abbans
SOCHAUX



Préparation
30 min



Cuisson
30 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Pâte à brioche :

- Farine 0,350 kg
- Beurre 0,175kg
- Sel 0,005 kg
- Levure de boulanger fraîche 0,040kg
- Lait 2 cuillères à soupe
- 4 œufs
- Sucre 0,050 kg

Goumeau :

- 2 œufs
- Crème liquide 25 cl
- Sucre semoule 0,060 kg

- Tiédir le lait et délayer avec soin la levure.
- Ajouter tous les autres ingrédients de la pâte.
- Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois, ensuite laisser lever à température ambiante avec un linge environ 30 min (doubler de volume).
- Préparer le goumeau : blanchir les œufs avec le sucre puis ajouter la crème. Préchauffer le four à 170°C.
- Mettre la pâte dans une tôle à tarte, appuyer au centre de la pâte pour former un creux en laissant un rebord tout autour.
- Laisser lever de nouveau 30 min à couvert et verser le goumeau dans le creux.
- Enfourner pour 25 à 30 min, à 170°C.



Hamburger Mortuacien



Chef cuisinier
BORDY Didier
et son équipe
Collège
Jean-Claude Bouquet
MORTEAU



Préparation
60 min



Cuisson
25 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 6 pains à hamburger de 70 g
- 2 saucisses de Morteau
- 60 g de morbier
- 80 g de ciboulette
- 50 cl de crème liquide
- 15 g de beurre et de farine
- 2 oignons rouge
- 15 tomates, échalotes

Accompagnement :

- 800 g de pommes de terre
- 800 g de patates douces
- 200 g de roquette et mayonnaise maison

- Cuire les saucisses dans l'eau bouillante (25 min).
- Préparer l'accompagnement : couper les pommes de terre et les patates douces en frites.
- Confectionner la sauce : faire une béchamel et y incorporer les échalotes et la ciboulette ciselée.
- Préparer la garniture : couper les saucisses cuites en rondelle de 1/2 cm, frire les rondelles d'oignon.
- Dresser le Hamburger : Napper le socle du burger de sauce ciboulette, disposer 3 rondelles de Morteau puis le morbier.
- Recouvrir de 3 rondelles de Morteau et d'oignons frits. Rajouter de la sauce et recouvrir avec le pain.
- Cuire les frites.
Dresser les assiettes avec la roquette et de la sauce ciboulette dans un ramequin.



Flan et pointes d'asperge sauce verte



Chef cuisinier
LAGIER Alexandre
Collège du Pays
de l'Herbasse
SAINT DONAT
SUR L'HERBASSE



Préparation
60 min



Cuisson
60 min



6
Personnes

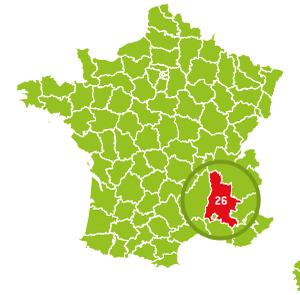
INGRÉDIENTS

- Asperge blanche : 600 g
- Lait : 300 cl
- Crème : 200 cl
- Œufs : 4 pc
- Beurre : 20 g
- Sel, poivre

Pour la sauce :

- Mayonnaise : 100 g
- Fromage blanc : 100 g
- Persil, aneth et ciboulette hachés
- 1 cuillère à soupe de chaque
- 1/2 citron
- 6 tomates cerises

- Eplucher les asperges et les couper en 2. Cuire les pointes à l'eau 15 minutes. Les réserver au frais. Blanchir le reste 10 minutes.
- Egoutter le reste des asperges. Les remettre à cuire 10 min avec le lait. Mixer le tout bien finement.
- Ajouter les œufs et la crème, Saler et poivrer, Beurrer les ramequins.
- Remplir les ramequins. Les cuire au bain-marie 45 min au four 100°C.
- Faire la sauce avec la mayonnaise, le fromage blanc, les herbes et un petit jus de citron, sel, poivre.
- Faire refroidir les ramequins. Les démouler puis les dresser avec les pointes d'asperges, la sauce aux Herbes et une tomate cerise.
- Bon appétit !



Blanquette de Tofu



Chef cuisinier
BACONNIER Jean-Luc
Cité scolaire René Barjavel
NYONS



Préparation
20 min



Cuisson
15 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- Tofu nature : 600 g
- Crème liquide UHT : 50 g
- Eau : 400 g
- Blanc de poireaux : 50 g
- Carottes : 80 g
- Oignons : 50 g
- Champignons de Paris : 70 g
- Beurre : 10 g
- Clous de girofle : 1 g
- Sel fin
- Poivre

- Laver, désinfecter les légumes.
- Couper les carottes en cubes ainsi que les oignons.
- Emincer les champignons.
- Découper le tofu en cubes.
- Faire revenir les cubes de tofu avec le beurre et les réserver. Ajouter les carottes et les oignons et faire cuire 10 min.
- Ajouter les champignons et le clou de girofle et faire cuire 3 min environ.
- Ajouter l'eau ainsi que la crème, faire cuire 2 min et ajouter le tofu.



Gaufre de pomme de terre, pommes et poires caramélisées sur confiture de pomme de terre du plateau du Neubourg



Chef cuisinier
BALAZUN Nathalie
Collège Georges d'Amboise
GAILLON



Préparation
15 min



Cuisson
Gaufres :
10 min/
gaufres
Confiture :
20 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

Gaufre :

- 750 g de pommes de terre
- 3 œufs entiers
- 15 cl de crème liquide entière
- 75 g de farine
- Pommes
- Poires
- Beurre pm
- Sucre glace

Confiture :

- 1 c à café de cannelle en poudre
- 3 anis étoilé
- 1 gousse de vanille
- 225 ml d'eau
- 560 g de sucre roux
- 750 g de pommes de terre pelées et coupées en morceaux
- 38 g de poudre d'amandes
- 0,5 cl de rhum

- Confiture : Eplucher et couper les pommes de terre, puis porter à ébullition les morceaux de pomme de terre dans une casserole d'eau froide non salée et les faire cuire jusqu'à tendreté. Les égoutter et les réduire en purée très fine.
- Porter à ébullition le sucre mélangé à l'eau avec la cannelle, la vanille et l'anis étoilé, quand tout bout, baisser le feu et ajouter la purée de pommes de terre. Poursuivre la cuisson très brièvement en remuant sur feu doux.
- Hors du feu, ôter les anis étoilés, verser la poudre d'amande. Mettez dans les pots à confiture et retourner le pot jusqu'à refroidissement.
- Gaufre : éplucher, laver et râper les pommes de terre. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes, puis monter les blancs en neige ferme.
- Mélanger dans un saladier la farine, les jaunes d'œufs, la crème liquide et les pommes de terre râpées. Incorporer les blancs en neige puis réserver au frais.
- Verser un peu de pâte aux pommes de terre dans les empreintes d'un gaufrier bien chaud et généreusement beurré. Laisser cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées (pendant 8 min environ) puis répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
- Dressage : Faites revenir des quartiers de pommes et poires dans une noisette de beurre à la poêle. Mettre la confiture sur le côté de l'assiette et dresser la gaufre avec les pommes et poires caramélisées sur la confiture. Facultatif : pour les gourmands, mettre une pointe de chantilly et de sucre glace.



Salade d'épeautre tomme et bacon



Chef cuisinier
AUBRY Karine
et son équipe
Collège Emile Zola
CHÂTEAUDUN



Préparation
20 min



Cuisson
50 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 150 g d'épeautre
- 200 g de tomme de Touraine
- 200 g de bacon
- 1 oignon rouge
- 2 tomates
- Persil frais
- Vinaigrette

- Cuire l'épeautre dans un grand volume d'eau bouillante salée environ 40 à 50 min.
- Couper la tomme en petit cube.
- Faire griller les allumettes de bacon 10 min à 180°C et les couper en petits cubes.
- Monder et épépiner les tomates, puis les couper en petits cubes.
- Ciseler l'oignon rouge et hacher le persil.
- Mélanger tous les ingrédients.
- Assaisonner avec une vinaigrette à base de vinaigre de framboise et d'huile de noix, saler et poivrer à votre convenance.





Rougail de saucisses fumées



Chef cuisinier
PLOUZEAU Laurent
et son équipe
Collège Florimond Robertet
BROU



Préparation
60 min



Cuisson
Environ
45 min
selon la
cuisson des
courgettes



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 6 saucisses fumées précuites de 120 g ou 12 petites de 60 g
- 300 g de courgettes
- 220 g d'oignons
- 150 g de tomates
- Concentré de tomates (une cuillère à soupe)
- Bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Ail [1 gousse]
- Curcuma
- Gingembre
- Massalé
- Sel/Poivre
- Piment oiseau ou autres (facultatif)

- Eplucher, laver, émincer les oignons et hacher la gousse d'ail. Laver et ébouter les courgettes, puis les couper en gros morceaux. Laver et couper en morceaux moyens les tomates.
- Couper les saucisses en rondelles (ou en tronçons pour faciliter le service en collectivité), et réserver au frais.
- Faire suer à l'huile d'olive, les oignons et l'ail, jusqu'à légère coloration. Ajouter les cubes de courgettes, les épices, saler, poivrer. Commencer une légère cuisson. Ajouter les tomates et le concentré de tomates.
- Mouiller le tout avec le bouillon de volaille, et ajouter les saucisses.
- Cuire le tout à feu doux, jusqu'à cuisson des légumes. Vérifier l'assaisonnement.



Filet mignon au chorizo en croûte de pavot



Chef cuisinier
CANO Pascal
Collège de la Tourelle
QUIMPER



Préparation
30 min



Cuisson
85 min



5
Personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g de filet mignon de porc
- 45 g de chorizo
- 40 g de graines de pavot
- 10 g de miel
- 5 g de tamari
- 5 g de poivre 5 baies
- 5 g de paprika
- 0,5 cl d'huile d'olive
- Une pincée de sel

- La veille, préparer la marinade : faire fondre doucement dans une casserole le miel. Ajouter le tamari, l'huile, le poivre et le paprika. Porter à ébullition et laisser réduire 5 minutes.
- Avec une lardoire, introduire des lanières de chorizo dans les filets mignons.
- Enrober les filets mignons de la préparation et laisser mariner 4 heures minimum.
- Tremper les filets dans les graines de pavot.
- Cuire au four préchauffé à 85°C (th.3) à la sonde avec une température ciblée de 63°C (th.1), environ 1 h 15.



Gratin de panais



Chef cuisinier
LE GALL Mikaël
Collège Coat Mez
DAOULAS



Préparation
90 min



Cuisson
50 min



5
Personnes

INGRÉDIENTS

- 900 g de panais
- 250 g de pommes de terre
- 1 L de crème 35 %
- 250 g de chapelure brune
- 75 g de beurre demi-sel
- 1 gousse d'ail

- Eplucher les panais et les couper en rondelles. Les précuire 10 minutes à l'eau salée.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau, les éplucher et les couper en rondelles.
- Dans un plat à gratin graissé, disposer les panais et les pommes de terre en couches alternées avec de l'ail écrasé.
- Saler, poivrer. Napper de crème puis de chapelure.
- Parsemer la surface de morceaux de beurre demi-sel et gratiner au four préchauffé à 180°C (th6) pendant 50 minutes.



Tatin d'Hiver



Chef cuisinier
BRARD Cédric
Collège A. Savary
FRONTON



Cuisson
15 min

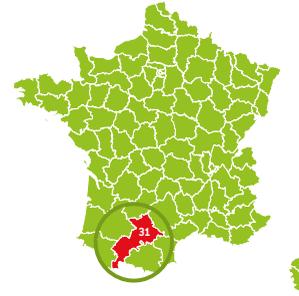


4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 châtaignes
- 250 g de butternut
- 250 g de panais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon et demi
- 50 g de beurre
- 30 g de parmesan ou vieille tome de vache
- 50 g de noix concassées
- 50 g de farine
- 40 g de chapelure
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon
- 1 petit fenouil
- 15 cl de crème

- Faire cuire les châtaignes pendant 20 min dans une casserole d'eau.
Cuire le butternut et les panais en petits cubes pendant 10 à 15 min dans un bouillon de volaille.
- Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, l'ail, l'oignon, le butternut et le panais, puis y ajouter la chair des châtaignes.
- Assaisonner puis dresser en petits ramequins graissés.
- Pour le crumble, mélanger le beurre, le parmesan ou la tome, la farine, la chapelure et les noix.
- Pendant ce temps, faire revenir un peu d'huile, le demi-oignon et le fenouil coupés en petits morceaux, puis arroser avec le vin blanc et le bouillon récupéré de la cuisson du butternut. Laisser réduire et ajouter la crème.
- Filtrer au chinois après 5 min de cuisson, réserver ce jus au chaud.
- Servir chaud directement dans les ramequins ou démouler dans une assiette avec un trait de crème de fenouil.



Poularde aux pommes,

*Ecrasé de pommes de terre
sous son crumble de pain d'épices*



Chef cuisinier
COSTE Rémy
Collège Labitrie
TOURNEFEUILLE



Préparation
60 min



Cuisson
30 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de poulardes
- 2 oignons
- 1 pomme Golden
- 1 bouteille de cidre ou pétillant de pomme
- 100 g de poitrine fumée de porc noir de Bigorre
- 30 g de beurre
- 15 g d'huile de tournesol
- 1 kg de pommes de terre
- 80 g de pain d'épices
- 28 cl de fond blanc de volaille
- 1 jaune d'œuf
- 1 pointe de piment d'Espelette
- 1 pointe de 4 épices
- Sel et poivre

- Peler et tailler les oignons en petits cubes. Peler les pommes de terre et les mettre dans l'eau froide salée avec la pointe de 4 épices.
- Couvrir et cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce sans point dur. Vider la pomme et la couper en cube grossièrement.
- Faire colorer les morceaux de poularde dans l'huile de tournesol. Débarrasser la poularde et faire revenir les oignons dans les sucs.
- Ajouter la poitrine coupée en lardons plutôt fin. Ajouter la pomme et cuire 2 à 3 minutes.
- Ajouter la poularde et mouiller le tout avec le cidre et le fond blanc de volaille. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux.
- Mixer grossièrement le pain d'épice. Retirer les pommes de terre de l'eau et les écraser grossièrement, ajouter le beurre et le jaune d'œuf et rectifier l'assaisonnement.
- Faire des boules de pommes de terre et les rouler dans le crumble de pain d'épices. Mettre au four chaud (180°C) quelques minutes pour sécher légèrement le pain d'épices. Saupoudrer légèrement la poularde de piment d'Espelette. Rectifier l'assaisonnement de la poularde et dresser.



Fondants aux marrons d'Olargues



Chef cuisinier
KARMAZYN Manu
 et la Classe ULIS
 Collège Le Cèdre
 MURVIEL LES BEZIERS



Préparation
20 min



Cuisson
35 min



6
 Personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g de confiture de marrons d'Olargues
- 100 g de beurre doux
- 4 œufs

- Faire fondre le beurre au bain-marie.
- Clarifier les œufs (séparer les blancs et les jaunes).
- Incorporer la confiture de marrons d'Olargues puis les jaunes d'œufs au beurre fondu.
- Monter les blancs en neige ferme.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à l'appareil aux marrons.
- Dresser en ramequin individuel.
- Mettre 35 min à four doux (150 °C).



Soupe glacée aux cerises et au thym frais



**Chef cuisinier
BACCOU Amandine
et son équipe**
Lycée Jacques Brel
SAINT PONS DE THOMIERES



Préparation
30 min



Refroidissement
2 h



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 750 g de cerises
- 50 cl d'eau
- 70 g de sucre blond de canne
- 1 petit bouquet de thym frais (très important)

- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises
- Préparer le sirop : Faire bouillir l'eau, le sucre et le thym pendant 15 min sur feu moyen.
- Ôter du feu, enlever le thym et refroidir en cellule.
- Mélanger les cerises au sirop refroidi. Laisser minimum 2h.
- Dresser en coupelle.
- On peut remplacer le thym par de la menthe ou verveine ou autres plantes aromatiques fraîches.
- On peut aussi changer de fruits. Par exemple : pêches/verveine.





Pâté de campagne maison



Chef cuisinier
DEMANGEL Christophe
Collège Jules Grévy
POLIGNY



Préparation
30 min



Cuisson
90 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- Porcs comtois : 1 Kg
- Foie de porcs : 0,150 Kg
- Sel : 7,5 g
- Poivre : 1,5 g
- Œufs : 1,5 œufs
- 4 épices : PM

- Peser les denrées.
- Couper en morceaux les viandes et les foies.
- Les passer au hachoir à viande, grille moyenne.
- Casser les œufs. Mélanger les œufs à la farce.
- Assaisonner avec le sel, poivre et les 4 épices.
- Remplir un bac gastronome. Badigeonner d'arôme patrelle.
- Cuisson au four vapeur à 80 % d'humidité en vapeur et mettre la sonde à 78 °C à cœur en couvrant le bac. Passer en cellule de refroidissement. Réserver au froid. Consommer 24 heures après.



Poulet de Bresse aux morilles



Chef cuisinier
DEMANGEL Christophe
Collège Jules Grévy
POLIGNY



Préparation
30 min



Cuisson
60 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de Bresse (femelle) de 2,2 Kg
- Morilles fraîches : 600 g
- Beurre : 50 g
- Savagnin : 0,25 cl
- Vin jaune Savagnin : 5 cl
- Bouillon de volaille : 0,5 l
- Crème épaisse bio : 0,5 l
- Sel : PM
- Poivre : PM
- Maïzena : PM
- Farine bio : 30 g

- Vider et couper les poulets en morceaux et les fariner légèrement.
- Dans une cocotte émaillée, fondre le beurre. Assaisonner les morceaux de poulet et les colorer sans trop de coloration.
- Dégraisser et déglacer avec le Savagnin. Ajouter le bouillon de volaille et les morceaux de poulets. Cuire à couvert doucement pendant 45 min.
- Nettoyer les morilles et les couper en 2 puis les laver. Ajouter les morilles dans la cocotte avec les morceaux de poulet (1/4 d'heure avant la fin de cuisson).
- Vérifier la cuisson. Décanter les morceaux de poulets, maintenir au chaud.
- Réduire le jus de cuisson et le crémier. Réduire encore la sauce. Vérifier l'assaisonnement.
- Lier la sauce avec la maïzena et le vin jaune. Remettre les morceaux de poulets dans la sauce. Server et accompagner d'un riz pilaf bio.

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRICOL40



Parmentier de canard au jus d'estragon



Chef cuisinier
FEIJOO Laetitia
 ESAT du Conte
 MONT DE MARSAN



Préparation
50 min



Cuisson
60 min



5
 Personnes

INGRÉDIENTS

- 5 confits de canard
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de beurre
- 20 cl de lait
- 50 g de parmesan
- 25 tomates cerises
- 1 bouquet d'estragon
- 80 cl de jus de canard
- 250 g de roquette
- Sel, poivre

- Laver et peler les pommes de terre, les mettre à cuire dans un grand volume d'eau salée environ 20 min (vérifier que ce soit cuit).
- Réchauffer un peu le confit pour le dépiauter et l'effilocheur avec la peau.
- Peler et couper les oignons en petits dés, les mettre à suer dans une casserole avec la graisse de canard et y ajouter le confit et l'ail hachés.
- Ajouter 30 cl de jus de canard et laisser mijoter 10 min en assaisonnant.
- Égoutter les pommes de terres, les écraser au fouet. Ajouter le beurre en petits morceaux et le lait préalablement chaud. Avec une spatule, incorporer beaucoup d'air pour une purée onctueuse.
- Dresser dans un plat la préparation de canard au fond et la purée par-dessus. Cuire à 180°C durant 30 à 40 min, ajouter au 50 cl de jus restant l'estragon haché.
- Mettre au four en même temps le parmesan en petit tas sur une plaque pour obtenir des tuiles (5 à 10 min) et les tomates pour les confire.

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRICAL40



Filet de lingue bleue

à la sauce crémeuse au chorizo
 et son risotto aux champignons



Chef cuisinier
LOURENCO Delphine
 Collège départemental
 de Labrit
 LABRIT



Préparation
45 min



Cuisson
8 min



6
 Personnes

INGRÉDIENTS

Poisson :

- 6 filets de lingue bleue
- Huile d'olive, sel, poivre

Sauce :

- 1 chorizo doux
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de crème liquide
- 3 échalotes
- 5 cl de vin blanc
- Sel, poivre, huile d'olive

Risotto aux champignons :

- 300 g de riz rond
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 200 g de champignons de Paris
- 1 L de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 150 g de parmesan
- Sel, huile, poivre

- Éplucher et émincer les échalotes, éplucher et émincer les gousses d'ail, tailler le chorizo en dés. Dans une casserole, colorer les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive, ajouter le chorizo et faire revenir quelques minutes. Déglacer au vin blanc et laisser réduire. Ajouter la crème liquide et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mixer le tout et passer la sauce au chinois.
- Préchauffer le four vapeur à 130°C.
- Préparer le bouillon. Éplucher et ciseler l'oignon. Nettoyer et émincer les champignons. Dans une poêle, faire suer les oignons avec de l'huile et ajouter les champignons. Laisser revenir 5 minutes puis réserver.
- Nacrer le riz, déglacer au vin blanc et attendre que celui-ci ait tout absorbé.
- Petit à petit, verser du bouillon jusqu'à ce que le riz soit totalement cuit et ajouter l'oignon et les champignons. Stopper la cuisson avec la crème liquide et ajouter le parmesan. Réserver.
- Assaisonner le poisson de sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Mettre le poisson au four vapeur et cuire 8 minutes (52°C à cœur) avec la sonde.
- Dresser.



58 - Nièvre



Croustade Nivernaise Bio



Chefs cuisiniers
BONNET Sonia
et LAVILLE Sébastien
Collège Aumenier Michot
LA CHARITE SUR LOIRE



Préparation
40 min



Cuisson
20 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 300 g de pâte feuilletée
- 3 pommes bio locales
- 2 fromages de vache de 250 g « du Nivernais »
- 50 g de beurre
- Sucre

- Découper 6 carrés de feuilletage.
- Éplucher et vider les pommes puis les couper en rondelles.
- Passer ces dernières dans le beurre en apportant une légère coloration.
- Couper des lamelles de Nivernais, les réserver au frais.
- Alternier, trois fois, une rondelle de pomme et une tranche de Nivernais.
- Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
- Accompagner d'une salade à l'huile de noix.



Sauté de bœuf à la graine de moutarde et au cassis



Chef cuisinier
DEGROLARD Vincent
Collège Les Deux Rivières
MOULINS-ENGILBERT



Préparation
30 min



Cuisson
90 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- 700 g de sauté de bœuf
- 60 g de carottes
- 1 bouquet garni thym/ laurier
- 170 ml de vin rouge
- 60 g d'oignons
- 300 g d'oignons rouges
- 50 ml de crème de cassis
- 150 grains de cassis
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 40 g de farine
- 50 g de beurre
- Sel/poivre

- Faire revenir la viande avec la garniture aromatique.
- Déglacer au vin rouge.
- Mouiller à hauteur et cuire à couvert.
- Réalisation de la compotée d'oignons rouges à la crème de cassis.
- Décantier et réserver la viande.
- Filtrer et lier le jus de cuisson.
- Incorporer la compotée d'oignons, les grains de cassis et la moutarde avant de servir.



Poires pochées au vin rouge d'Auvergne et leurs profiteroles au Bleu



Chef cuisinier
MAZIN Christophe
Collège La Charme
CLERMONT-FERRAND



Préparation
50 min



Cuisson
45 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

Pour les poires pochées au vin :

- 4 poires
- 1 orange
- 1 citron
- 2 L de vin d'Auvergne
- 400 g de sucre semoule
- 2 anis étoilé
- 1 CS de poivre
- 1 CS de cannelle
- 1 CS de mélange 4 épices
- 10 g de gélatine alimentaire

Pour la pâte à profiteroles :

- 1/4 L d'eau
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 1 CC de sel

Pour la mousse au Bleu d'Auvergne :

- 200 g de Bleu
- 25 cl de crème liquide
- 1 poignée de cerneaux de noix

- Éplucher les poires et retirer le trognon en réservant la queue. Verser le vin dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ébullition, flamber puis baisser le feu. Ajouter l'orange, le citron, le poivre, le mélange d'épices et l'anis étoilé. Laisser 5 minutes à feu doux. Mettre les poires dans le vin pendant 5 minutes en les tournant régulièrement. Retirer les poires et les mettre au frais pour qu'elles refroidissent. Garder 1/2 L du vin de pochage et y glisser la gélatine préalablement trempée pendant quelques minutes dans un bol d'eau froide. Remuer le vin pour que la gélatine se dissolve. Faire couler le vin au fond des assiettes puis les placer au frigo durant 5-10 minutes pour que la gélatine prenne.
- Faire bouillir l'eau, y introduire le beurre et le sel. Lorsque le beurre est fondu, incorporer la farine en remuant hors du feu. Battre la pâte à la spatule pour qu'elle refroidisse. Dessécher la pâte sur le feu. Incorporer un à un les œufs en remuant. Mettre la pâte dans une poche à douille et pocher la pâte sur une plaque avec du papier sulfurisé (compter 3 profiteroles par assiette). Enfourner à 180 °C pendant 15-20 minutes. Mettre de côté pour que les profiteroles refroidissent.
- Mixer le fromage et la crème ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- Fourrer les poires de mousse au Bleu à l'aide d'une poche à douille. Disposer la poire au centre de l'assiette, dans le sirop solidifié de vin, et placer la queue au-dessus. Ouvrir les profiteroles et les garnir de mousse au Bleu. Disposer quelques profiteroles autour de la poire. Placer les cerneaux de noix dans le sirop et/ou sur la mousse qui dépasse des profiteroles. A déguster frais.



Brunchetta Auvergnate



Chef cuisinier
DOMINIKOWSKI Myriam
Collège Condorcet
PUY-GUILLAUME



Préparation
35 min



Cuisson
12 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 6 belles tranches de pain de campagne de votre boulanger
- 6 tranches de jambon sec d'Auvergne (pas trop épaisses)
- 4 grosses pommes de terre à chair ferme (variétés : altesse, charlotte ou chérie)
- 300 g de Fourme d'Ambert
- 3 grosses tomates
- 1 laitue
- 0,150 g de cerneaux de noix
- 0,050 ml d'huile de noix
- 2 CS de vinaigre balsamique
- 0,020 ml d'huile de tournesol
- 1 CS de moutarde
- 1 CS de miel
- 1 pincée de sel, de poivre et de paprika

- Cuire les pommes de terre à l'anglaise pendant 30 minutes suivant la grosseur. Refroidir, éplucher et détailler en rondelles moyennes puis réserver au réfrigérateur.
- Détailler la Fourme en tranches épaisses et réserver au réfrigérateur.
- Trancher les tomates en rondelles moyennement épaisses et réserver au frais.
- Trier, laver et essorer la laitue, réserver au frais.
- Faire une vinaigrette avec le miel, la moutarde, le vinaigre et les huiles, le sel, le poivre et le paprika.
- Sur une plaque à pâtisserie, disposer les tranches de pain, verser un filet d'huile de noix, placer les rondelles de pommes de terre et de tomates en alternant.
Déposer la tranche de jambon sec et la fourme d'Ambert.
Toaster à four chaud à 200°C pendant 12 min.
Pendant la cuisson des brunchettas, dresser sur assiette la salade, les cerneaux de noix, ajouter un filet de vinaigrette au miel.
Une fois les brunchettas bien dorées, les disposer sur la salade et saupoudrer légèrement de paprika et déguster.



Cappuccino de lentilles et sa crème au lard



Chef cuisinier
BEARD Pierre-Loic
Collège Albert Mathiez
MARNAY



Préparation
35 min



Cuisson
20 min



5
Personnes

INGRÉDIENTS

- Lentilles : 250 g
- Sel : pm
- Poivre : pm
- Crème : 500 g
- Poitrine fumée : 150 g
- Comté râpé : 100 g
- Oignons : 50 g
- Muscade : pm

- Mettre en cuisson les lentilles dans de l'eau avec l'oignon, sel, poivre, muscade. Environ 20 minutes à obtention d'une lentille tendre.
- Pendant ce temps, trancher 5 tranches fines de lard et les faire griller au four.
- Détailler le reste de poitrine en lardons très fin et les faire réduire avec 400 g de crème.
- Egoutter les lardons et les mélanger au comté, faire 5 petits tas sur une plaque à pâtisserie avec papier cuisson, placer au four à 180°C pour obtenir des tuiles.
- Mixer les lentilles, crémier, vérifier l'assaisonnement.
- Dressage : mettre la soupe de lentilles puis la crème au lard, disposer la tuile ainsi que le croustillant de lard.
- Bonne dégustation.



Clafoutis



Chef cuisinier
BASSAND Christelle
Collège des Combelles
FOUGEROLLES ET SAINT
VALBERT



Préparation
15 min



Cuisson
45 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- Farine : 50 g
- Maïzena : 50 g
- Œufs : 2
- Sucre : 80 g
- Lait : 3 dl
- 2 cuillères à soupe de Kirsch de Fougerolles
- Cerises noires : 600 g

- Préchauffer le four à 180°C, casser les œufs dans un saladier.
- Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Ajouter la farine et la maïzena et mélanger de nouveau.
- Ajouter lait et Kirsch et mélanger.
- Beurrer un moule à clafoutis et disposer les cerises dessus.
- Verser l'appareil dans le moule et mettre au four (à 180 °C) pendant 45 à 60 min.
- Déguster, tiède ou froid, avec une boule de glace vanille de la ferme.





Sauté de bœuf au pain d'épices



Chef cuisinier
BARBA Roseline
Collège en Fleurette
SAINT GENGOUX LE
NATIONAL



Préparation
30 min



Cuisson
120 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de Bœuf Charolais
- 1 pain d'épices de 200 g
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 verre de vin blanc
- 75 cl d'eau
- Sel et poivre
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile

- Faire revenir le bœuf et l'oignon émincé avec les 2 cuillères d'huile.
- Lorsque le bœuf commence à dorer, singer avec les 2 cuillères de farine, mélanger, ajouter le vin blanc.
- Mélanger jusqu'à obtenir un roux lisse puis ajouter l'eau. Bien remuer et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure 30 en remuant de temps en temps.
- Ajouter le sel, le poivre et le pain d'épices coupé en petits carrés.
- Laisser mijoter environ 30 minutes et servir.



Feuilleté chèvre miel



Chef cuisinier
BROUX Frédéric
Collège la Varandaine
BUXY



Préparation
15 min



Cuisson
20 min



6 à 8
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée pur beurre (de préférence rectangulaire)
- 170 g de chèvre frais
- 70 g de crème épaisse
- 50 g de comté râpé
- 80 g de miel
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de féculé
- 20 g d'échalottes ciselées
- 20 g de ciboulette ciselée
- Sel, poivre, muscade

- Mélanger bien tous les ingrédients.
- Etaler la pâte feuilletée et tartiner avec l'appareil réalisé.
- Rouler la pâte.
- Découper des tranches et mettre au réfrigérateur pour refroidir les «escargots».
- Enfourner pour 20 minutes environ à four chaud 175°C.
- Dresser.



Tatin normande



**Chef cuisinier
PIPREL Mikael
et son équipe**
Collège Alain
MAROMME



Préparation
40 min



Cuisson
25 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- Beurre : 80 g
- Pomme rustique type reinette : 5 pc
- Camembert cru : 1 pc
- Andouille normande en tranche : 300 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Mélange de jeune salade assaisonnée au vinaigre de cidre et huile de colza normande

Pâte brisée maison

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- Sel
- Eau : 5 cl

- Réaliser la pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre en parcelle, l'eau et le sel et la réserver au frais.
- Eplucher, évider et couper les pommes en quartiers, couper le camembert en 16 parts.
- Réaliser un caramel avec le sucre puis ajouter hors du feu le beurre et bien mélanger, poivrer. Badigeonner un moule à gémme anti-adhésif de caramel poivré.
- Répartir en les intercalant, les quartiers de pommes et le camembert dans le moule. Disposer les rondelles d'andouille sur les pommes et le fromage.
- Napper éventuellement de caramel restant, puis recouvrir de pâte brisée étalée.
- Enfourner 25 min à four chaud (180°C).
- Démouler la tarte Tatin et servir avec la salade assaisonnée.

Filet mignon de porc du Ventoux à la crème d'ail de Piolenc



Chef cuisinier
SANCHEZ Lionel
Collège Henri Boudon
BOLLENE



Préparation
20 min



Cuisson
Filet mignon :
5 min
Crème :
10 min



2
Personnes

INGRÉDIENTS

- 1 Filet mignon de porc du Ventoux
 - Huile d'olive
 - Sel et Poivre
- Pour la crème d'ail :**
- 1 tête d'ail de Piolenc
 - 25 cl lait
 - 25 cl de crème liquide
 - Sel, poivre, thym

- Saisir le filet mignon rapidement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer, faire colorer la viande sur toutes ses faces.
- Chauffer le four à 180°C et mettre le filet mignon à cuire 5 minutes, l'intérieur doit être légèrement rosé.
- Le laisser reposer 5 minutes dans du papier d'aluminium.
- Éplucher et égermer l'ail. Faire blanchir l'ail dans du lait (départ à froid pour lui enlever de la force).
- Verser la crème liquide dans une casserole, ajouter les gousses d'ail et du thym, assaisonner. Laisser réduire à feu doux en surveillant la réduction de la crème. Mixer la sauce.
- Escaloper, dresser et napper de crème d'ail.

Grimolle aux pommes et à l'angélique



Chef cuisinier
GIRE Mickaël
 IME Pierre Garnier
 CHAUVIGNY



Préparation
20 min



Cuisson
40 min



6
 Personnes

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 120 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 pommes locales
- 100 ml de lait
- Angélique (confite ou en liqueur)

- Dans un saladier, mélanger farine et levure avec un peu de lait.
- Ajouter le sucre, les œufs entiers, les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le reste de lait pour obtenir une pâte onctueuse, puis l'Angélique.
- Couper les pommes en quartiers et les incorporer à la pâte.
- Verser le tout dans un plat à tarte bien beurré.
- Cuire dans un four préchauffé à 180 degrés (thermostat 6) pendant 40 minutes.

Stufatu

(estouffade corse)



Chefs cuisiniers
BOIREAU Valérie et
PORCHERON Claudine
 Ecoles de Civray
 CIVRAY



Préparation
30 min



Cuisson
60 min



6
 Personnes

INGRÉDIENTS

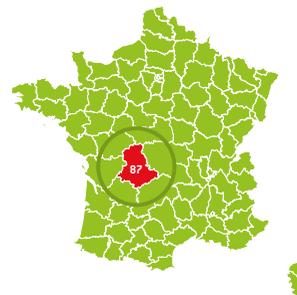
- 500 g de bœuf à braiser (basse côte)
- 500 g de porc (épaule ou échine)
- 250 g de jambon Corse fumé en dés
- 4 oignons
- 2 à 3 gousses d'ail
- Persil, laurier
- Herbes du maquis
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc Corse
- 1 grosse tomate (ou une cuillerée de concentré)
- Quelques olives [facultatif]
- Deux litres d'eau

Pour Accompagner

- 500 g de pâtes fraîches
- 200 g de parmesan râpé

- Couper les viandes en morceaux réguliers. Peler et épépiner la tomate, éplucher les oignons et l'ail, émincer les oignons, hacher les gousses d'ail avec le persil.
- Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de viande et les oignons avec l'huile. Quand ils sont bien colorés, ajouter les dés de jambon et la tomate coupée en quartiers. Remuer et mouiller avec le vin blanc.
- Saler modérément à cause du jambon, poivrer, et ajouter les herbes du maquis. Couvrir la cocotte et laisser mijoter 30 minutes.
- Puis ajouter l'ail, le persil haché et deux litres d'eau chaude. Faire réduire à feu moyen pendant trente minutes environ.
- Pendant ce temps, cuire les pâtes à l'eau bouillante et salée. Lorsqu'elles sont «al dente», les retirer et les égoutter.
- Présenter dans une soupière ou un plat.
- Verser une louche de sauce au fond du plat, puis disposer une couche de pâtes recouverte de parmesan râpé. Puis recommencer l'opération jusqu'à ce que le plat ou la soupière soit pleine.

Poitrine de veau à la Limousine



Chef cuisinier
BERNARD Sébastien
CHU Limoges - Restaurant
du personnel
LIMOGES



Préparation
40 min



Cuisson
80 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- Poitrine de veau : environ 1 kg
- Jambon de pays : 250 g
- Boudin : 150 g
- Pommes Golden : 2 pièces
- Beurre : 10 g
- Huile tournesol : PM
- PM : garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier, tomate)
- Vin blanc : 10 cl
- Fond de veau : 1 cuil à café

- Éplucher et détailler en quartier les pommes Golden, puis les faire sauter au beurre (la veille).
- Parer la poitrine de veau (dégraisser). Trancher le jambon cru (tranche 1/2 cm d'épaisseur). Étaler la poitrine (sans assaisonnement), recouvrir des tranches de jambon cru.
- Positionner le boudin et les quartiers de pommes au centre de la poitrine. Rouler de manière à positionner le boudin au centre. Ficeler (bien serrer, forme galantine).
- Préparer la garniture aromatique en mirepoix (gros dés). Marquer la poitrine sur toutes les faces, ajouter la garniture aromatique, puis déglacer au vin blanc. Ajouter le fond de veau délayé avec de l'eau.
- Mettre à cuire au four, température 180°C (four mixte) durant 30 min, puis diminuer la température à 150°C pendant environ 45 min (vérifier la température à cœur (70°C environ)).
- Mettre à reposer la poitrine sur grille. Passer au mixeur le fond de sauce, puis au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Émincé de porc limousin aux pâtes fraîches



Chef cuisinier
STEUNOU Jean-Baptiste
Collège Jean REBIER
ISLE



Préparation
20 min



Cuisson
20 min



4
Personnes

INGRÉDIENTS

- Échine de porc
Limousin : 600 g
- Pâtes fraîches : 250 g
- Courgettes : 250 g
- Tomates séchées : 250 g
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel, ail haché, thym

- Cuire les pâtes fraîches. Réserver.
- Faire revenir les courgettes avec l'ail et le piment. Réserver.
- Saisir la viande, l'assaisonner de thym, sel et poivre. Cuire 5 min puis ajouter les tomates séchées, les courgettes, les pâtes, mélanger.
- Faire revenir l'ensemble 2 à 3 minutes. Servir.
- Couper le porc en lanières et les courgettes en rubans.

agrilocal88.fr
Les produits 100% locaux made in Vosges



Lasagne de canard aux brimbelles



Chef cuisinier
HOF Alex et son équipe
Collège Louis Armand
GOLBEY



Préparation
90 min



Cuisson
**120 +
60 min**



8
Personnes

INGRÉDIENTS

- $\frac{3}{4}$ de litre de béchamel
- 8 feuilles de lasagne
- 600 g de chair de cuisses de canard
- 150 g de concassé de tomates
- 2 dl de vin rouge
- 50 g d'oignons ciselés
- 50 g d'échalotes
- 50 g de carottes en brunoise
- 25 g de céleri en branche
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 250 g de Brimbelles
- Sel
- Poivre

- Faire revenir le canard dans l'huile d'olive jusqu'à coloration, puis ajouter la garniture : oignon, échalote, ail, carotte, céleri et faire suer.
- Ajouter la tomate, le concentré, le vin, 4 dl d'eau ou de fond de canard, l'assaisonnement et laisser mijoter pendant 2 heures à feu doux jusqu'à cuisson.
- Faire le montage dans le plat, une couche de béchamel puis une épaisseur de pâte, une couche de viande avec par-dessus les brimbelles, une couche de pâte à nouveau, et une couche de béchamel.
- Terminer par des copeaux de parmesan pour le gratin.
- Mettre au four 1h à 160°C.





L'ASSOCIATION AGRILocal.FR

accompagne vos territoires

Créée en juillet 2013, l'association AGRILocal.FR a pour vocation de promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et le renforcement de l'économie locale, notamment via la restauration collective.

Co-présidée par les départements de la Drôme et du Puy-de-Dôme, cette association est ouverte à toutes les collectivités désirant s'équiper de l'outil AGRILocal.

Les départements, collectivités de proximité par excellence, en relation directe avec les autres collectivités territoriales, sont les acteurs premiers du rapprochement acheteurs-fournisseurs.

Les actions de l'Association sont multiples

- Promotion, développement et mutualisation du dispositif AgriLocal,
- Accompagnement méthodologique des adhérents,
- Formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel AgriLocal et assistance,
- Constitution des bases de données des producteurs et des acheteurs,
- Gestion des bases de données pour les territoires,
- Organisation des rencontres annuelles "AgriLocal.fr",
- Réalisation des diagnostics pour les adhérents,
- Promotion et développement de l'outil sur de nouveaux territoires,
- Parution régulière de statistiques nationales sur l'outil.

Retrouvez l'ensemble des actualités de l'association AgriLocal sur son site internet : www.agrilocal.fr

AGRILOCAL.FR
Hôtel du Département
26 avenue du Président-Herriot
26026 Valence Cedex 9
contact@agrilocall.fr